

SOSIALISASI PEMILIHAN KUAS HALAL DENGAN SASARAN PELAKU USAHA WARUNG MAKANAN DESA BALUNIJUK

Anis Nurohma^{1,a}, Firanti¹, Yogi² dan Eko Pujiono²

¹⁾ Jurusan Kimia UBB

Alamat : Merawang, Kabupaten Bangka, Kepulauan Bangka Belitung, 33172

²⁾ Jurusan Manajemen UBB

Alamat : Merawang, Kabupaten Bangka, Kepulauan Bangka Belitung, 33172

^{a)} email korespondensi: anisnurohma22@gmail.com

ABSTRAK

Desa balunijuk merupakan desa yang terdapat banyak warung makanan yang dalam proses produksinya menggunakan kuas misalnya untuk mengoles ayam panggang dll. Permasalahannya adalah belum adanya sosialisasi mengenai kuas yang digunakan, sedangkan dipasaran kuas yang diperjualbelikan secara komersial masih diragukan kehalalannya karena terbuat dari campuran rambut manusia maupun bulu babi. Tujuan dari program ini adalah (1) mengedukasi pelaku usaha tentang kuas halal, (2) mengedukasi cara mengidentifikasi kuas halal dan non halal. Metode yang diterapkan dalam program ini yaitu sosialisasi dan memberikan kuesioner tentang kuas halal dan non halal serta mempraktekkan cara mengidentifikasi kuas halal dan non halal. Hasil dari sosialisasi ini sebagian besar pelaku usaha belum mengetahui bahan baku kuas secara komersial maupun cara mengidentifikasi kuas halal dan non halal.

Kata kunci: *kuas halal, pelaku usaha, sosialisasi*

PENDAHULUAN

Kuas merupakan alat untuk melukis atau mengecat yang dibuat dari bulu hewan (Babi, kuda, dan sebagainya) yang ditata dan diikat (dijepit) dan diberi tangkai. Kuas juga dimanfaatkan dalam proses produksi pangan, seperti pembuatan kue untuk mengoles topping, roti dan proses pemangangan ikan, ayam dan lain-lain. Kuas berkaitan erat dengan makanan yang kita konsumsi. Indonesia mengimpor *boar bristle* dan *pig/boar hair* sebanyak 282,98 kg pada periode bulan Januari-Juni 2001 (BPS,2002). Penggunaan kuas dari bulu hewan menimbulkan keraguan terhadap kehalalan produk yang dihasilkan. Kuas yang terbuat dari bulu babi dan rambut manusia hukumnya haram untuk digunakan dalam produksi makanan. Diragukan kehalalannya karena tidak terpenuhinya syarat-syarat kehalalan suatu produk baik dari bahan hingga cara pengolahannya.

Dari aspek kehalalan kuas yang berbahan bulu babi adalah haram dan najis, baik dalam bentuk kering maupun basah. Selain keharaman zatnya MUI sudah memfatwakan apapun yang berasal dari babi haram untuk pemanfaatannya termasuk bulunya (MUI,2016). Makanan halal tidak boleh mengandung bagian produk hewan atau bahan apapun yang bersifat "najis" dan harus diproses menggunakan peralatan yang tidak terkontaminasi (Samori *et al.*,2014). Namun masalahnya tidak semua pengguna kuas mampu mengenali apakah kuas yang digunakannya adalah kuas yang berasal dari bulu babi atau bukan termasuk pelaku usaha makanan di desa Balunijuk, Merawang, Bangka. Desa balunijuk merupakan salah satu desa yang banyak terdapat warung makanan. Sehingga kami berinisiatif untuk melakukan sosialisasi ini untuk mengedukasi pelaku usaha untuk mengidentifikasi cara membedakan kuas halal dan non halal untuk menjamin kehalalan makanan yang dijual. Pengetahuan pelaku usaha makanan merupakan faktor utama yang

berpengaruh terhadap penggunaan kuas dan kehalalan suatu makanan

METODE DAN PELAKSANAAN

Metode yang diterapkan untuk mengatasi permasalahan ini yaitu (1) menggunakan strategi penyuluhan tentang kuas halal dan non halal (2) mengedukasi cara mengidentifikasi kuas halal dan non halal (3) mempraktekkan secara langsung cara mengidentifikasi kuas halal dan non halal dengan uji bakar, dengan pembanding yaitu kuas dari serabut kelapa yang telah jelas kehalalannya. (4) Memberikan kuesioner tentang kuas halal dan non halal untuk mengetahui seberapa paham pelaku usaha tentang kuas makanan yang mereka gunakan. Kegiatan ini dilakukan di desa balunijuk, kecamatan Merawang, Kabupaten Bangka. Pada tanggal 8-11 Juli 2019 dengan sasaran pelaku usaha makanan di balunijuk sebanyak 20 pelaku usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi awal pelaku usaha sebelum adanya sosialisasi yaitu (1) sebagian besar tidak atau belum mengetahui bahan baku kuas dipasaran. (2) sebagian besar tidak mengetahui tentang kuas halal. (3) sebagian besar tidak tahu cara membedakan kuas halal dan non halal. Namun semua pelaku usaha makanan mengutamakan kehalalan produk makanan yang dijualnya. Kemudian diadakannya sosialisasi ini untuk mengedukasi pelaku usaha agar memiliki pengetahuan tentang kuas halal dan non halal dipasaran dan cara untuk membedakan kuas halal dan non halal. Kuas yang berasal dari bulu babi biasanya bertuliskan "*Boar Bristle Brush*" Boar dalam istilah inggris berarti babi hutan yang memiliki arti bahwa produk tersebut menggunakan bulu babi hutan. Kemudian cara lain yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi kuas halal dan non halal yaitu dengan uji bakar apabila

baunya seperti rambut atau tanduk terbakar, lebih baik ditinggalkan. Bahan dari plastik atau sabut kelapa tidak mengeluarkan bau khas seperti itu jika dibakar (MUI,2016).



(a). Sosialisasi di warung makan H.Zamhir



(b). Sosialisasi di warung Bik Cek



(c). Sosialisasi di warung makan Bambu kuning



(d). Sosialisasi di warung Asik

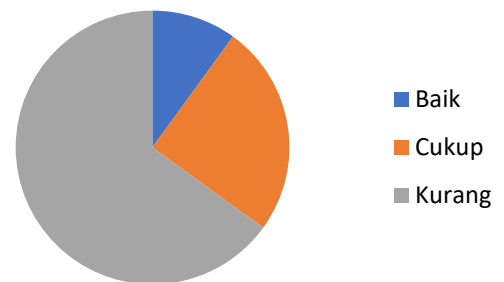
Gambar 1.(a),(b),(c),(d) Sosialisasi ke pelaku usaha

Tabel 1. Karakteristik responden

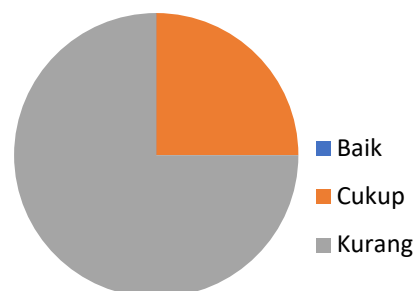
	Karakteristik	%
Pendidikan	SD	20
	SMP	25
	SMA	55
Lama Berjualan	1-5 tahun	60
	10-20 tahun	40
Tempat pembelian kuas	Toko Bangunan	70
	Toko Peralatan masak	30

Tabel 2. Tingkat pengetahuan responden

	Tingkat pengetahuan	%
Tentang kuas halal	Baik	10
	cukup	25
	kurang	65
Cara mengidentifikasi Kuas halal dan non halal	Baik	0
	cukup	25
	Kurang	75



Gambar 2. Pengetahuan tentang kuas halal



Gambar 3. Cara mengidentifikasi kuas halal dan non halal

Dari data diatas pengetahuan mengenai kuas bulu halal dan non halal dapat berasal dari pengalaman lamanya berjualan. Hasil menunjukkan bahwa responden mayoritas berjualan 1-5 tahun dengan persentase 60%, dan dapat disimpulkan sebagian responden berpengalaman baru dalam berjualan makanan yang memakai kuas. Pengalaman kerja adalah kekayaan pengetahuan yang dikuasai dan keterampilan yang diukur dari lama masa kerja (Augustin, 2015). Dari data tersebut sebagian besar pelaku usaha atau responden belum lama berjualan sehingga

kemungkinan pengalaman responden mengenai kuas halal dan non halal masih rendah, hal ini diperkuat dengan hasil kuesioner yang menunjukkan masih kurangnya pengetahuan pelaku usaha tentang kuas halal. Dapat diketahui pula bahwa sebagian besar pelaku usaha mendapatkan kuas ditoko bangunan dan bukan ditoko makanan sehingga kuas yang digunakan

belum terjamin kehalalannya. Setelah dilakukannya sosialisasi kuas halal kepada pelaku usaha di Balunujuk diharapkan pelaku usaha dapat memilih kuas yang halal (berbahan dasar serabut kelapa atau silikon) dalam produksinya dan mampu mengidentifikasi kuas halal dan non halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi (Kemristekdikti) yang telah mendanai pengabdian ini. Terimakasih kepada ibu Occa Roanisca S.P.,M.Si selaku dosen pembimbing dan seluruh responden yang terlibat dalam pengabdian ini.

KESIMPULAN

Pengetahuan tentang kuas halal dan cara mengidentifikasi kuas halal, non halal pelaku usaha makanan di desa Balunujuk sebelum adanya sosialisasi masih kurang. Namun diharapkan setelah adanya sosialisasi ini dapat meningkatkan pengetahuan pelaku usaha tersebut tentang kuas halal dan cara mengidentifikasi kuas halal, non halal.

REFERENSI

- Augustin, E. 2015. Gambaran Pengetahuan, Sikap dan tindakan Hiegene Sanitasi pedagang Makanan Jajanan di Sekolah dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014, Skripsi : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Halal MUI, 2016. "Penjelasan LPPOM MUI tentangBristle". http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/detail_page/8/23216 (diakses pada tanggal 27 Juli 2019)
- Samori,Z.,Amal,H,I,&Nurul,H,K.,2014.Understanding the development of Halal food standard : suggestion for future research. *International Journal of Social Science and Humanity*, No.6 : Vol.4,November2014